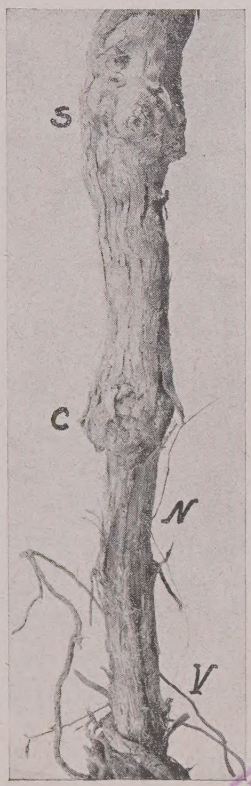
156

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

78me Année - No 13 15 Juillet 1961



INSUCCÈS DES PLANTATIONS

COMMONWEALTH
24 JUL 1961

ECTION ADMINISTRATION :
RUE DE VERDUN
ONTPELLIER

Cie BORDELAISE :

6, Rue de la République — MONTPELLIER.
29, Allées Jean-Jaurès — TOULOUSE.
14, Avenue Torcatis — PERPIGNAN.

Fondateur Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public.

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

TOUS DROITS RÉSERVÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 30 NF — PAYS ETRANGERS : 65 NF

TUNISIE ET MAROC : 50 NF

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMERO : 3 NF

CHANGEMENT D'ADRESSE : 1 NF

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

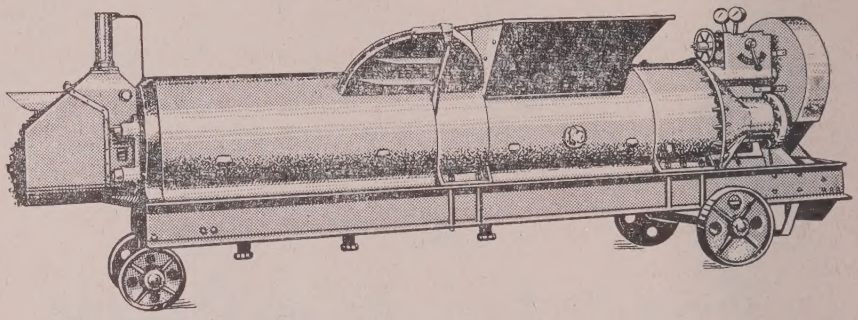
LA REDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ECHANTILLONS les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU *PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE*

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C. COQ et Cie

Aix-en-Provence



Un progrès Sensationnel !...,

LE PRESSOIR CONTINU "AUTORÉGULATEUR"

A CHAMBRE DE COMPRESSION RÉGLABLE

(Breveté France et Etranger)

Sans arrêter le pressoir...

...la manœuvre **d'un simple levier,** permet, en faisant avancer ou reculer la vis à l'intérieur du cylindre perforé

d'obtenir exactement l'assèchement voulu

et cela aussi bien avec la vendange fraîche qu'avec le marc fermenté.

En outre, les contrepoids incommodes et encombrants sont remplacés par un vérin dont la pression est réglable par un petit volant.

Des manomètres indiquent la pression sur la vis et sur le vérin.

UN PRESSOIR DE QUALITÉ POUR DES VINS DE QUALITÉ

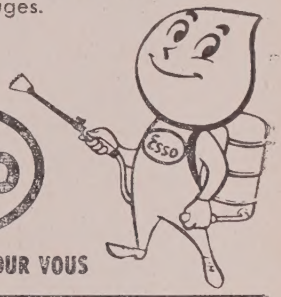
"LES 4 ATOUTS DU VITICULTEUR"

ORTHOCIDE 50
CAPTANE 50 %
réduit la coulure, combat le Mildiou et la Pourriture Grise.

SOUFRE FLOTOX "F" ORTHO
contre l'Oïdium.

MESTHAN Esso
ou **ETHAN**
POUDRE MOUILLABLE
contre les vers de la grappe.

OVICAR "S"
détruit toutes les populations d'araignées rouges.



ESSO STANDARD S.A.F.
Département Agricole
82 Champs-Élysées, Paris (8e).
Tél. Balzac 46-24.

Esso
ESSO TRAVAILLE POUR VOUS

230

PÉPINIÈRES

G. BOUCOIRAN-COULONDRE
Cadoule-Lunel (Hérault)
Téléph. : 265-371

- Greffés-soudés
- Racines porte-greffes
- Racines directs
- Bois de greffage cuve et table.

Un traitement contre les Araignées rouges est-il nécessaire en été ?

On a trop tendance à croire que les Araignées rouges ou Tétranyques ne provoquent des dégâts importants qu'au printemps. S'il est vrai que les attaques à cette époque de l'année, sont souvent les plus spectaculaires sur la vigne ou les arbres fruitiers, on aurait tort de considérer ces pullulations estivales comme négligeables.

Depuis quelques années, les Araignées rouges manifestent régulièrement leur présence dans les vignes au cours du mois de juillet et si les dégâts paraissent parfois peu importants, leur apparition nécessite cependant une intervention acaricide systématique.

En effet, ces Araignées rouges d'été sont à l'origine des formes hivernantes, c'est-à-dire des œufs ou adultes qui donneront naissance aux attaques du printemps suivant, contre lesquelles des traitements précoces et répétés sont souvent nécessaires.

En éliminant systématiquement les Araignées rouges au cours du mois de juillet, on empêche la formation de ces formes hivernantes et par suite on diminue fortement les attaques du printemps suivant ; on élimine surtout les « attaques-surprises » si dangereuses au débourrement.

Etant donné le ralentissement qui se manifeste dans la circulation de la sève en plein été, les acaricides de contact sont de loin préférables. Parmi ces derniers, on choisira notamment une spécialité à base de TETRADIFON, (produit non toxique pour l'homme et les animaux).

En effet, les qualités ovicides et larvicides de ce produit le classent comme un des meilleurs acaricides de contact. Mais c'est surtout la persistance d'action du TETRADIFON (plusieurs mois), son innocuité à l'égard des parasites naturels de l'araignée rouge, qui le font préférer à tout autre produit.

Tous les essais entrepris jusqu'à ce jour, aussi bien en France qu'à l'étranger ont démontré qu'un seul traitement au cours du mois de juillet assurait l'élimination des Araignées rouges jusqu'à la récolte et par suite, permettait cette diminution appréciable des attaques du printemps suivant.

Une intervention systématique est donc indispensable au mois de juillet ; c'est dans cette intervention que réside la solution du problème de la lutte contre ces dangereux parasites.

Pour terminer cette étude, nous reprendrons simplement les conclusions de M. RICHARD, Ingénieur des Services Techniques du C.I.V.C. à Epernay, conclusions publiées dans un article du *Vigneron Champenois* du mois d'avril 1961.

« Grâce à la découverte d'acaricides puissants, le problème des Araignées rouges est actuellement résolu. Sur le plan pratique, il faudrait toutefois arriver à supprimer les attaques et les traitements de printemps ; ceci semble possible grâce à l'application d'un traitement d'assurance réalisé en été (juillet-août et même en septembre) dans les parcelles habituellement parasitées, qui aurait pour but principal d'éviter les pontes d'œufs d'hiver et éventuellement les dégâts de fin d'été ou d'automne. »

R. HOEPFFNER,
Ingénieur Agricole.

Contre les **ARAIGNEES ROUGES**

TEDION

EMULSION 8 (à base de tetradifon.)

tue dans l'œuf
NON TOXIQUE - PERSISTANT

QUINO

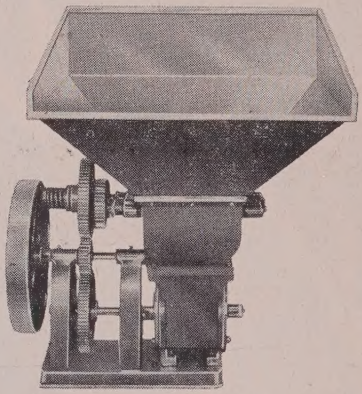
LA QUINOLÉINE, 43, Rue de Liège, PARIS-8e — EUR. 50-80

FONDERIE et ATELIERS DE CONSTRUCTIONS

MATERIEL VINICOLE

Fondés en 1825

type
131



SERRADO

FOULOIRS POMPES - Bté SGDG - système le plus simple

A piston rotatif ou vertical

NOUVEAUX MODELES (5 Types)

Construction Robuste **(Fonte** ou **Bronze)**

Puissance d'absorption

Références dans tous les pays vignobles

Documentez-vous sur nos:

EGRAPPOIRS - Pompes à vendange -
Pompes à Marcs - Matériel divers

EQUIPEMENTS DE CUVES

SAINT - THIBÉRY (Hlt) - Tél. 10

Bladan M 2
Poudre

BAYER

PUISSANT INSECTICIDE POLYVALENT

contre les VERS DE LA GRAPPE et la plupart des parasites de la VIGNE

Est aussi très efficace contre certains insectes des CULTURES MARAICHÈRES

ACTION EN PROFONDEUR

PHYTOCHIM

57, avenue d'Iéna - PARIS XVI[e] Tél. : KLÉ. 04-91

Agent exclusif en France de BAYER-LEVERKUSEN (Allemagne) DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

16-H-60

MABILLE

DEPUIS 1835

SPÉCIALISTE du MATÉRIEL VINICOLE de QUALITÉ

Vous présente :

LA CAVE

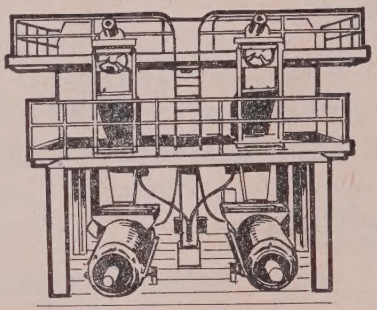
"PRESSE-BOUTON"

Avec l'emploi du

GROUPE DE VINIFICATION AUTOMATIQUE

PRESSMATIC

BREVETÉ S. G. D. G. MAROUE DÉPOSÉE



AUCUNE MAIN-D'ŒUVRE
AUTOMATISME ET SYNCHRONISME

MOUTS DE QUALITÉ
JUS DE FRUITS ET VINS PARFAITS

MABILLE PRESSOIRS TÉL. 7 - AMBOISE (I.-ET-L.) - BÉZIERS (H.)

EDITION DU MIDI

Le Progrès Agricole et Viticole

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

78me Année — 2me Semestre

TOME CLVI

MONTPELLIER

BUREAUX : 1 bis RUE DE VERDUN

1961

78me Année — N° 13 15 Juillet 1961

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

P.A.V. — Journées des dupes... 3
J. Branas. — Insuccès des plantations. 5
R. Guillot. — Il y a rougeau et rougeau. 12
G. Marteau. — Vin naturel et vin fabriqué. Le contrôle de la température en vinification. 17
Législation viticole. — Moûts concentrés de raisins. 21
Communiques. — Ecole Régionale d'Agriculture de Marmilhat. . . 22
Correspondance des abonnés. 23
Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

Journées des dupes...

Les agriculteurs viennent de barrer les routes avec leurs tracteurs, leurs véhicules et leurs machines ; cette technique a gêné les citadins, les entreprises de transport, les services publics, etc... ; mais elle n'a pas suspendu la vie de la nation ni mis en cause la sécurité des personnes ou des biens. Déclenché en Bretagne, le mouvement s'est étendu à plusieurs régions agricoles, au Bas-Languedoc notamment, où il a pris une certaine ampleur. Bien plus accusée que dans les manifestations sporadiques qui s'étaient produites autrefois dans le Midi, la détermination des participants a été à l'origine de chocs avec le service d'ordre.

On ne peut mesurer sans une profonde tristesse les effets corrosifs de ces manifestations, effets que l'on a justement comparés à ceux d'un traumatisme : des rapports entre les personnes, des rapports avec l'autorité ne peuvent plus être ce qu'ils ont été... mais on ne doit pas perdre son temps en préchi, prêcha, si l'on veut éviter le retour des faits que l'on déplore.

Etablir les causes, choisir les remèdes et les administrer, c'est ce qu'il faudrait faire ; mais personne n'ose faire face.

*
**

Ce n'est pas par solidarité syndicale que le mouvement s'est étendu : s'il en était ainsi, les dirigeants professionnels en porteraient la responsabilité entière.

Que des partis politiques aient cru pouvoir se réjouir de ces désordres, que d'autres y aient participé « corps présent », que des hommes politiques aient affirmé leur solidarité avec les hommes des barrages, bref, que les forces politiques aient cherché à recueillir le mérite de l'entreprise, tout cela ne permet pas d'avancer que le mouvement ait eu un caractère politique à l'origine ou pendant son déroulement.

Il n'émanait pas davantage de ces forces professionnelles internes qui tendent à modifier les structures syndicales ; s'il s'est maintes fois vérifié que les comités de fait, d'action, de salut ou de vigilance, deviennent des marchepieds de la hiérarchie syndicale et s'il est apparent que l'accès des assemblées dirigeantes peut être une des ambitions de chefs de groupements centrifuges (cercles, C.E.T.A., etc...), ces tendances ne suffisent pas à déclencher un mouvement ni à l'animer ; mais elles ne manquent jamais de l'épouser. L'état d'esprit dont elles trahissent l'existence chez les producteurs de la base peut être tenu pour responsable, en partie, des difficultés et contraintes physiques éprouvées par des Présidents de Chambre d'agriculture dans des départements viticoles et que la presse a complaisamment rapportées.

Tout ceci est pour laisser entendre que les organisations syndicales ne sont pas, au fond, aussi démocratiques qu'on le dit et que les forces, minoritaires ou non mais non conformistes, qu'elles recèlent en sont réduites à attendre pour s'exprimer qu'il survienne une occasion favorable. Il est de fait que la presse professionnelle, d'une admirable unité, ne fait jamais état de points de vue et de doctrines autres que ceux dont elle se nourrit.

*
**

L'origine — le terrain — des mouvements de juin 1961 est, dans les milieux viticoles, la dégradation de la situation matérielle des producteurs.

C'est un très vieux mécanisme qui fait mourir lentement les vignerons et les vignobles, il est fondé sur l'inégalité des revenus

de la culture de la vigne lesquels peuvent varier de 1 à 10. A un prix donné du vin, il est des producteurs qui s'enrichissent alors que d'autres sont condamnés à disparaître, d'autre qui sont les plus utiles à la production, aux consommateurs et à la nation : petits rendements, coteaux, cépages à bon vin, tout ce qu'il faut pour périr.

Le système est bon dans tous les cas : si les condamnés crient un peu avant de mourir, le prix peut s'élever et le profit des autres augmente : s'ils meurent en silence, ce profit continue. Jusqu'ici, leur passivité a encouragé tous ceux qui, dans les affaires et dans l'administration, ne voulaient rien faire d'autre que laisser faire ; elle a encouragé aussi à user de ce mécanisme pour forcer les vignerons à une reconversion (dont on se demande ce qu'elle signifie alors que les Bretons se soulèvent parce qu'ils vendent mal ce qu'on veut faire produire aux Languedociens).

On n'est certes pas assuré que les récents mouvements sociaux qui se sont produits dans les régions viticoles méridionales, notamment dans l'Hérault et dans le Gard, aient pour promoteurs et pour exécutants les vignerons du coteau et des bons cépages ; on n'est pas mieux assuré que ces vignerons aient conscience qu'une injustice particulière les frappe pour ajouter ses effets à tout ce qui atteint les agriculteurs en général.

C'est pour d'autres qu'ils ont tiré les marrons du feu ; journées de barrages ...journées de dupes. P. A. V.

Insuccès des Plantations

Les insuccès constatés dans les plantations nouvelles sont généralement attribués à des circonstances localement défavorables (conditions du défoncement, de la plantation : sécheresse : humidité excessive, etc...) ou à des défectuosités des plants utilisés. Les hypothèses auxquelles on peut se livrer étant nombreuses et souvent invérifiables, les deux parties — le fournisseur et l'acheteur des plants — s'opposent parfois avec vivacité mais d'une manière à peu près stérile. Pour une meilleure harmonie dans leurs rapports, je prends la liberté de signaler quelques cas particuliers pris en exemple parmi ceux que j'ai eu l'occasion d'examiner depuis quelques années.

*
**

Folletage en pépinière. — A la fin du mois d'octobre 1958, j'ai examiné des plants racinés de 161-49 C. plantés au mois de février précédent à C... (Hérault) ; 80 pour 100 des plants n'ont pas repris : la pousse de pépinière s'est desséchée ; un rameau de 2 cm. s'est formé à sa base, puis est mort desséché ; pas de racines ; deux couches de bois (sarment + pépinière) ; les autres plants ont repris : la pousse en place s'est faite depuis la base de la pousse de pépinière qui est morte desséchée ; trois couches de bois dans la tige (sarment + pépinière + première feuille ou année en place).

L'examen fait apparaître une grande abondance de thylles dans le bois de sarment (1 an) et un fort flétrissement du bois de pépinière dont les vaisseaux ont des parois brunes et une forme écrasée. J'ai attribué ces altérations à un folletage en pépinière survenu à la fin de la croissance (août, septembre...) : le producteur des plants — un très bon spécialiste du Gard — n'avait rien observé dans *sa pépinière* qui *était très belle* en 1957

*
**

Par la suite, j'ai dû examiner d'autres cas analogues, le diagnostic rencontrant des difficultés variables mais parfois assez grandes ; les derniers venaient du Var (*161-49 C.* et *44-53 M.*) et l'accident, plus sévère, avait entraîné le dessèchement de la partie supérieure du plant raciné mis en place.

*
**

En 1961, j'ai pu étuddier des plants de *44-53 M.* mis en place en 1960 et présentant un singulier aspect (figure 1).

La tige porte des cals importants au-dessus, au niveau ou peu au-dessous du niveau du sol. Ce sont des tissus organisés avec un bois, du liber et un liège et qui se sont aoûtés ; il est exclu qu'il s'agisse de broussins (*Pseudomonas tumefaciens*) ; des cals minuscules sont apparus parfois *sur la pousse formée en pépinière* (1959).

FIGURE 1. — Etat en 1961 de plants racinés de *44-53 M*, plantés en 1960 et folletés en pépinière en 1959 ; sur celui de droite, la pousse de pépinière (premier plan) porte des cals comme la tige.

Il n'y a pas de végétation en 1961 et les plants se dessèchent par le haut : ils sont distribués au hasard dans la plantation.

Ils proviennent d'une pépinière du Tarn-et-Garonne et d'un spécialiste réputé pour la beauté des plants qu'il obtient.

A l'examen (figure 2), l'anneau de bois formé en pépinière est fortement thyllosé avec des vaisseaux à parois flétries et brunes. Le liber et le cambium ont été tués par plages à la fin du cycle végétatif de 1959 ; les petites lésions se sont recouvertes d'un liège et elles sont restées complètement enfouies et invisibles sauf, parfois, par une légère protubérance ; les grandes lésions sont demeurées des plaies ouvertes. En 1960, le débour-

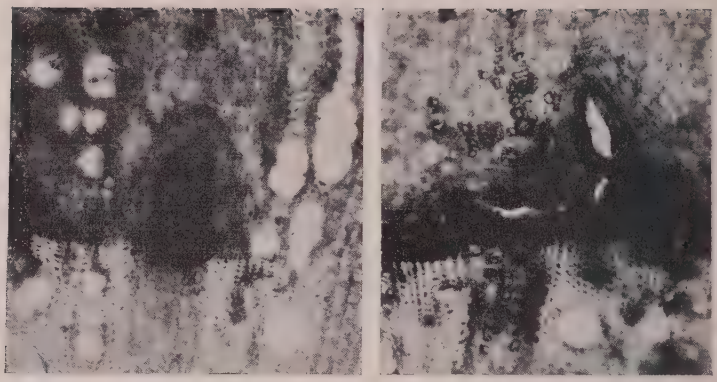


FIGURE 2. — Coupes dans la tige des plants racinés de *44-53 M*, de la figure 1, en 1961. En bas : bois de pépinière (1959) ; en haut : bois de 1960 (en place) ; à la limite, inclusions nécrotiques.

rements est produit sur des yeux intacts à la base de la pousse de pépinière et au-dessus de ces lésions ; celles-ci ont pu former du tissu de cicatrisation depuis leurs lèvres mais l'absence de communications libériennes en empêche l'aoûtement de la pousse 1960 qui est morte au cours de l'hiver 1960-61. En 1961 les plants n'ont pas poussé en général ; ils n'ont pas d'amidon.

J'ai attribué les lésions de la tige à un folletage survenu en pépinière avec des effets plus bénins que dans les deux cas précédents.

* * *

Les folletages en pépinière ne peuvent se manifester que par un flétrissement plus ou moins accusé, temporaire ou irréversible ; ils passent généralement inaperçus et leurs effets proches ou lointains sont généralement confondus avec ceux d'autres causes. Je n'ai pas pu en constater moi-même, mais je suis en mesure de décrire les circonstances dans lesquelles ils se produisent : pépinières de racinés à feuillage très développé — donc très belles — dont le sol vient à être détrempé (pluies, irrigations, inondation) avant que survienne un vent violent (j'ai autrefois décrit le mécanisme de l'accident).

Sans doute beaucoup sont-ils inévitables ; mais il semble recommandable de ne pas irriguer trop abondamment les belles pépinières ; pour les autres, naturellement, il n'y a pas de danger.

Que le *161-49 C.* soit sensible à cet accident n'est pas pour nous surprendre car la fragilité de son système conducteur est connue ; par contre, celle du *44-53 M.*, qui semble se dessiner, ne relève pas de la même explication : peut-être est-ce une coïncidence qui a mis sous mes yeux ce porte-greffe, peut-être cette vulnérabilité n'est-elle que la conséquence de l'importance du feuillage de cette variété ; l'avenir permettra d'en décider.

*
**

Folletage après plantation. - Dans d'autres cas, le folletage s'est produit au cours de la première année ; je crois en avoir décrit quelques cas. J'y reviens un moment.

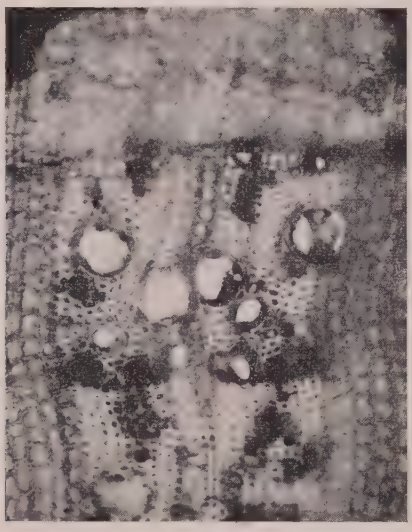


FIGURE 3. — Coupe, le 23 juin 1961, dans la tige d'un plant raciné de *44-53 M*, planté en 1960 ; en bas, bois 1958 (sarment), puis bois 1959 (pépinière) ; il n'y a pas d'anneau ligneux 1960 appréciable ; en haut : liber.

J'ai observé, en juin 1961, à B... (Hérault), une plantation de *44-53 M.* effectuée en 1960. Sur une tache de quelques dizaines de pieds, la pousse de 1961 est nulle ou faible et localisée à la base de celle de 1960 ; par contre, il y a un départ de rameaux vigoureux depuis la fraction enterrée de la tige. Pour l'exploitant, l'accident est un effet des gelées de fin mars 1961, mais la topographie des lieux rend cette explication invraisemblable.

L'examen histologique (figure 3) montre que le bois de 1960 est flétri, bruni et thyllosé ; il s'agit d'un folletage survenu en place au cours de 1960, assez tôt en saison parce que le liber n'est pas encombré.

Cet accident est classique ; le suivant l'est moins. Une variété de *V. riparia* en racinés plantés en 1958 à P... (Hérault), non greffés car trop faibles en 1959, a été le siège d'un échec

FIGURE 4. — Croissance 1960 de plants racinés de *V. riparia* plantés en 1958, non greffés en 1959, beaux et folletés la mêmes année.

au greffage en 1960 ; cette année 1960, les plants non greffés ont développé une végétation singulière formée d'une masse confuse de rameaux courts et nombreux (figure 4). C'est un folletage survenu en place en 1959 (parce que les plants étaient trop beaux) : bois altéré ; cambium bruni ; liber bouché ; avec beaucoup de chloroplastes dans le liber.

FIGURE 5. — Greffé-soudé après folletage en place. S : soudure, N : nécrose totale du sujet. C : cal. V : sujet vivant.

Les greffés-soudés, lorsqu'ils se développent vigoureusement, peuvent être le siège des mêmes accidents : témoin, celui que représente la figure qui vient du Madiranais et qui porte une nécrose totale du sujet au-dessous du sol (figure 5) (analogue

par ses caractéristiques à ce que j'avais observé à Fronton il y a quelques années).

*
**

On trouvera, peut-être, que je reviens ici trop fréquemment depuis quelques années sur les effets de ce que nous appelions autrefois le folletage alors que nous serions aujourd'hui portés à le désigner autrement ; il y a plusieurs raisons qui me font en rencontrer plus fréquemment : d'une part, il m'en est soumis un plus grand nombre de cas en raison de la difficulté du diagnostic ; d'autre part, je l'identifie avec plus de sécurité. Dans l'ensemble, ces observations m'ont persuadé de l'importance des tiges dans l'économie de l'eau dans la plante en tant que voie de circulation des liquides. Des effets qui l'affectent il existe en viticulture des explications scientifiques fondées sur la physiologie végétale et l'anatomie mais que ni celle-ci, ni celle-là ne peuvent donner directement.

J. Branas.

Il y a rougeau et rougeau

Les études ampélographiques, les contrôles d'encépagement, la sélection des greffons nous conduisent fréquemment dans le vignoble pendant la période végétative et nous donnent l'occasion d'observer des phénomènes auxquels les praticiens ne prêtent pas attention par manque de curiosité et qui demeureraient ainsi dans l'inconnu.

Nous essayons de les interpréter dans la mesure où nous pouvons le faire, aussi nous est-il souvent nécessaire de recourir aux gens de laboratoire compétents. Malgré la bonne volonté des uns et des autres, il reste bien des énigmes à débrouiller.

Dans cette étude nous attirerons l'attention du lecteur sur un cas particulier de rougeau qui nous a intrigué depuis quelques années et nous essaierons de le relier à des phénomènes apparemment très voisins observés dans différentes situations.

Dès 1950, nous avons constaté en différents points des vignobles du Centre-Ouest des rougissements anormaux affectant plus spécialement deux cépages, Cabernet Franc et Gamay à jus blanc.

Description des symptômes. — Tout débute, peu de temps après la floraison, par une flavescence discrète sur le contour du limbe puis entre les nervures. Ce sont les feuilles de base les premières atteintes. Le rougeau se substitue peu à peu à la flavescence lorsque le cépage est rouge, sauf dans le cas de certains hybrides comme le S. 7053. Le stade ultime est la nécrose des bords de la feuille. Celle-ci s'enroule et prend en même temps un aspect grillé qui fait dire aux vignerons tourangeaux, dans leur parler savoureux, que la vigne a le « berroui » ou le « brimé ».

Cette manifestation de rougeau diffère du rougeau classique décrit dans les manuels et que l'on peut reproduire artificiellement sur la partie supérieure d'un rameau herbacé en le brisant sans toutefois le séparer de la souche. A l'inverse du rougeau classique, le rougissement n'intéresse pas la totalité du limbe, mais seulement la partie marginale sur une bande étroite et le milieu des espaces compris entre les nervures où il s'étire en traînées discontinues. Ce phénomène n'a également rien de commun ni avec la carence en magnésie, ni avec certains rougeaux que l'on constate dans le Bas-Beaujolais.

Allure de la maladie. — Il est rare de rencontrer une parcelle entièrement touchée, généralement les souches atteintes de rougeau se localisent dans une partie de la parcelle seulement, disposées assez souvent en taches, ce qui pourrait faire penser à une maladie parasitaire. Or l'examen des souches malades n'a rien révélé qui puisse permettre d'avancer une telle hypothèse. Par ailleurs, des boutures prélevées sur celles-ci et cultivées en d'autres milieux n'ont pas reproduit le rougissement. Lorsqu'une tache se prolonge en direction d'un chemin, on constate fréquemment que les souches en bordure du chemin sont normales et beaucoup plus vigoureuses.

Le phénomène varie d'intensité suivant les conditions atmosphériques de l'année. Lorsque l'année est sèche et particulièrement pendant les premiers mois du cycle végétatif (Avril à Août), la gravité augmente. L'année 1960 a encore permis de s'en rendre compte dans les vignobles de la Loire. Au contraire, lorsque l'année est humide, on constate une amélioration.

Les cépages ne semblent pas affectés au même degré. C'est ainsi que nous avons pu comparer à l'intérieur de la même tache Grolleau et Cabernet Franc. Le premier des deux cépages était moins touché que l'autre. Il paraît en être de même du Cabernet Sauvignon par rapport au Cabernet Franc.

Les causes. — C'est en examinant la végétation adventice d'une vigne de Cabernet Franc située en Maine-et-Loire et très atteinte de rougeau, que nous avons pensé établir une liaison entre celui-ci et les caractéristiques du sol. En effet, certaines plantes présentaient des rougissements et bleuissements rappelant curieusement les symptômes observés sur la vigne (seneçon, petite oseille, ravenelle, graminées diverses).

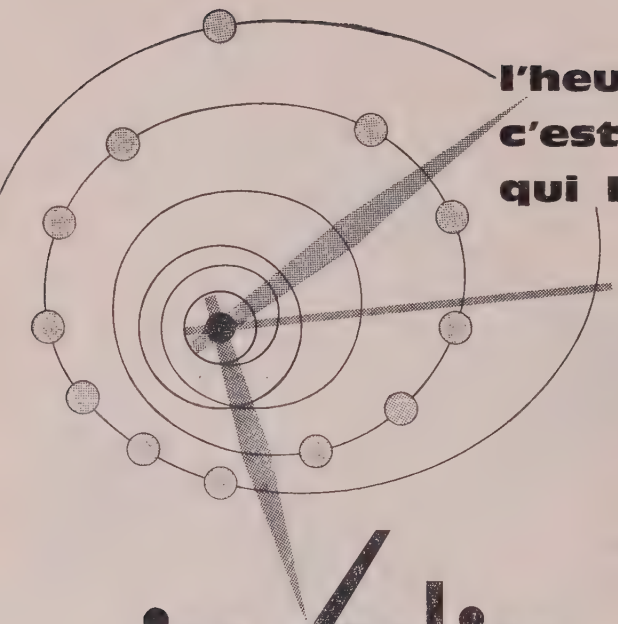
Dans ce cas particulier, il s'agit d'une terre argilo-siliceuse humide en hiver où le développement des racines est limité en profondeur par une couche imperméable constituée d'un agglomérat de cailloux soudés entre eux par un « ciment » argileux.

L'analyse chimique du sol et du sous-sol a été faite par le laboratoire cantonal de Thouarcé (M.-et-L.) :

	1er échantillon	2me échantillon
Sol		
Azote total	0,99 0/00	1,10 0/00
P^2O^5 assimilable	0,15 0/00	0,15 0/00
K^2O assimilable	0,06 0/00	0,06 0/00
CO^3 Ca total	5,72 %	8,36 %
pH	7,10	7,20
Sous-sol		
Azote total	0,78 0/00	
P^2O^5 assimilable	0,24 0/00	
K^2O assimilable	0,06 0/00	
CO^3 Ca total	traces	
pH	6,70	

De l'examen de ces chiffres, il était bien difficile de tirer une conclusion. L'alimentation de la vigne pouvait être mauvaise par suite d'un mauvais développement du système radiculaire, soit de la pauvreté du sol et particulièrement en potasse, soit encore par l'effet conjugué des deux causes.

ses
BONS
à 5 ans
90,50 NF versés aujourd'hui...
114,25 NF touchés dans 5 ans.
C'est tout, c'est commode.
ses
BONS
à 3 ans
à intérêt progressif, remboursables à vue dès le 6e mois dont le taux de l'intérêt annuel s'élève progressivement de 2,34 % pour 6 mois à 4 % pour 3 ans.
La Caisse Nationale de Crédit Agricole
CNCA
vous offre en permanence 2 formules de placement également simples et commodes
Pour votre argent... profit et sécurité
Pour l'Agriculture... modernisation et prospérité



l'heure de la vérité c'est toujours le vrai Vaslin qui la donne

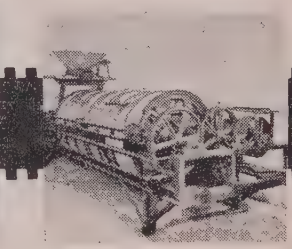
le nouveau modèle de la première marque mondiale de pressoirs horizontaux est l'aboutissement :

- des améliorations apportées au fil des années
- des recherches poursuivies chaque jour
- du souci de chaque heure

vaslin vertical

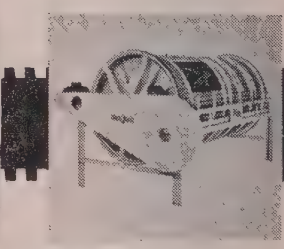
1856

Premier pressoir VASLIN à cage carrée.



1925

La cage carrée est remplacée par une cage cylindrique tournante.

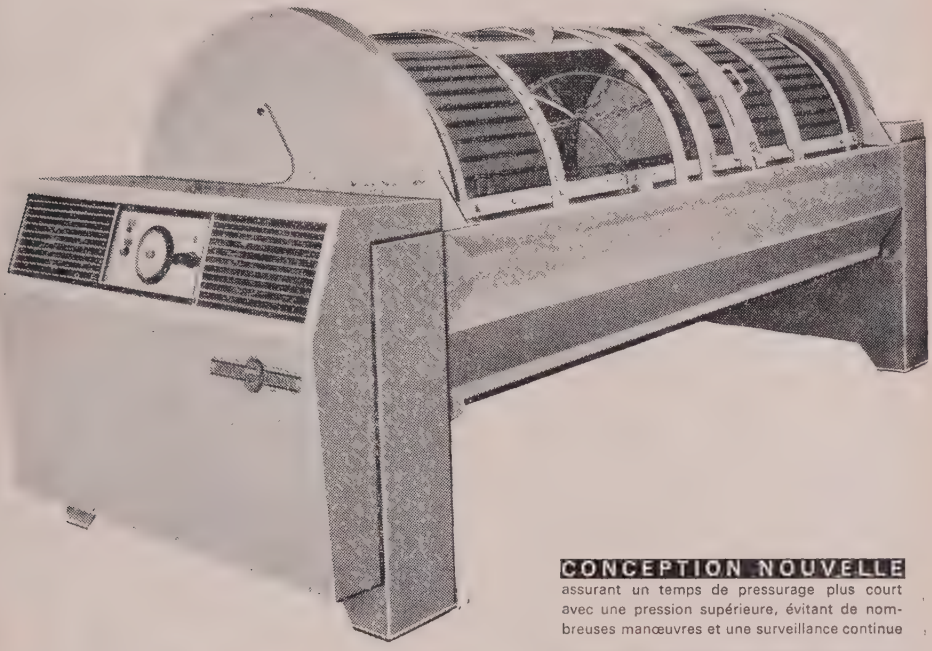


1952

Le type CEPDOR vendu à des milliers d'exemplaires.

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES

aujourd'hui encore avec in Vaslin veritas



CONCEPTION NOUVELLE
assurant un temps de pressurage plus court avec une pression supérieure, évitant de nombreuses manœuvres et une surveillance continue

AUTOMATICITÉ TOTALE
Serrage, changement de vitesse, arrêt èt maintien à la pression voulue, entièrement automatiques

MÉCANISME SIMPLIFIÉ
éliminant tous risques de panne

PROTECTION TOTALE
tous les organes en mouvement sont sous carter

E S T H É T I Q U E
lignes pures et fonctionnelles permettant un entretien facile

Toutes ces qualités mettent le modèle IN VASLIN veritas à l'heure de la vérité

1961

fabriqué en grandes séries aux prix les plus bas, le modèle IN VASLIN veritas existe en 12, 20, 30 hectos. Deux modèles VASLIN-COOPÉRATIVE 40 hl et 60 hl, un FAMILIAL 7 hl sont également construits par des spécialistes les...

le vrai Vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES
MÉCANO-MÉTALLIQUES CHALONNES M-L

Chalonnes s. Loire (M et L) tel 56 et 197

Contre la **POURRITURE GRISE**

QUINOLATE 15

(à base d'oxyquinoleate de cuivre)

NON TOXIQUE
EFFET CURATIF

QUINO

LA QUINOLÉINE, 43, Rue de Liège, PARIS-8e - EUR. 50-80

Nous avons eu l'occasion d'observer d'autres rougissements semblables sur Gamay à jus blanc en Loir-et-Cher, sur Cabernet Franc en Indre-et-Loire dans des sols siliceux ou argilo-siliceux où la présence du plan d'eau à proximité de la surface du sol pouvait être invoquée. Cependant, il était bien difficile de donner la même explication pour une vigne de Cabernet Franc située dans la Plaine de Luçon en Vendée. Là, le sol est argilo-calcaire, peu profond et repose sur un sous-sol calcaire très perméable. C'est l'application d'une fumure potassique faite un peu au hasard qui a apporté un léger éclaircissement. La potasse fut mise en une seule fois à l'automne sous la forme de sulfate à raison de 500 kg à l'ha dans la raie de décavaillonnage. L'année suivante, les rougissements étaient presque disparus. Deux ans après, la vigne était guérie.

Partant de ces résultats encourageants, nous avons recommandé le même traitement sur les vignes situées en sols siliceux ou silico-argileux. L'effet fut moins immédiat et les doses de potasse à apporter plus élevées : 1.000 kg de sulfate de potasse à l'ha est apparu comme un minimum. Dans un cas particulier, un viticulteur a eu la curiosité de comparer l'effet des trois éléments : N, P^2O^5, K^2O en les appliquant en bandes séparées sous la forme d'ammonites, scories et sulfate de potasse et en gardant quelques rangs témoins. L'azote n'a pas eu l'action qu'en espérait l'exploitant. Seule la potasse a apporté une amélioration. L'année suivante, la fumure potassique fut généralisée à toute la parcelle. Celle-ci a reçu dans son ensemble 1.000 kg de sulfate de potasse par hectare sauf les premiers rangs traités qui totalisent 1.500 kg et ce sont encore les plus beaux.

Il semble bien que nous sommes en présence du « rougeau minéral » signalé autrefois par Ravaz dans une vigne de l'Ecole de Montpellier et qui fut guéri par un apport massif de potasse. La description qu'il en fait correspondrait à ce que nous constatons ici. Sans chercher à voir dans la fumure potassique le remède exclusif, le phénomène n'étant peut-être pas aussi simple, on peut affirmer qu'il s'agit bien d'une déficience alimentaire. En effet, tout d'abord les plantes adventices des vignes malades présentent des anomalies à rapprocher de ce que l'on observe sur la vigne : les souches situées en bordure des chemins d'exploitation, bénéficiant sans doute d'une terre moins épuisée sont normales.

Dans la plupart des cas rencontrés, le précédent cultural de la vigne était la luzerne. Or la luzerne, si elle enrichit le sol en azote,

l'appauvrit également en autres éléments et particulièrement en potasse.

Les symptômes du rougeau et de la flavescence apparaissent à un moment critique du cycle végétatif, soit peu de temps après la floraison à un moment où la plante a de gros besoins. Puis ils vont s'accentuant, surtout au moment de la maturation.

Enfin la différence de sensibilité suivant les variétés que nous avons signalée se retrouve dans d'autres troubles alimentaires. En effet, pour la résistance à la chlorose, il existe des comportements différents, non seulement entre porte-greffes mais aussi entre greffons. C'est ainsi que l'on peut voir à Reuilly, le Pinot chlorosé avant le Sauvignon, bien qu'étant tous les deux sur le même porte-greffe et en mélange dans la même vigne.

A la carence en magnésie, le porte-greffe 4453 M est le plus sensible et souvent le seul atteint, mais certaines années les autres porte-greffes peuvent être touchés à des degrés différents. En 1960, dans un champ de comportement de différents porte-greffes, greffés avec du Cabernet situé dans la région de Saint-Emilion, le 4453 était le plus atteint puis venaient les Riparia Rupestris (3309 et 101-14) ; enfin bien moins éprouvés les Riparia Berlandieri (161-49, 420 A, SO 4).

Rapprochement avec d'autres formes de rougeau. — On ne peut s'empêcher de rapprocher ce type de rougeau d'autres formes apparemment voisines mais qui en diffèrent, notamment par la localisation de la pigmentation. Il en est ainsi de la carence en magnésie, de certains rougissements vus en Bas-Beaujolais et d'autres observés dans la région de Bourgueil. Le rougissement peut être simplement marginal ou s'étendre entre les nervures de façon continue (cas de la carence en magnésie). Il se réduit aussi parfois à une ponctuation du limbe qui rappelle les dégâts provoqués par l'araignée rouge. L'année 1960 a été particulièrement propice à l'apparition de ces anomalies. Elles ont ceci de commun qu'elles apparaissent précocement, après la floraison. Elles se manifestent généralement en sols pauvres, souvent acides ou de profondeur limitée par une couche imperméable ou par le plan d'eau. Dans ces derniers cas, on peut invoquer soit l'asphyxie radiculaire, soit le fait que le système radiculaire étant superficiel, il est constamment mutilé par les labours. D'une manière comme de l'autre, l'absorption se trouve réduite, ce qui peut déclencher telle ou telle déficience alimentaire, à plus

forte raison si la terre explorée par les racines encore fonctionnelles est pauvre.

Comme dans le cas étudié précédemment, il semble bien que toute cause accentuant le déséquilibre alimentaire de la plante : grosse production, mauvaise absorption, par suite de la sécheresse par exemple, accentue l'intensité des symptômes.

Il serait intéressant de caractériser les différentes formes de rougeau et flavescence, ce qui permettrait vraisemblablement de diagnostiquer rapidement. Malheureusement, nous les connaissons mal et la superposition toujours possible de deux ou plusieurs types ne simplifie pas le problème.

Toutes ces observations faites en arpentant les vignes n'ont qu'une valeur empirique et nous n'avons pas la prétention de leur accorder plus. Nous cherchons tout simplement à attirer l'attention sur des phénomènes inexpliqués parmi tant d'autres.

R. Guillot,
Inspecteur principal
de l'I.V.C.C. (Angers)

Vin naturel et Vin fabriqué
Le contrôle de la température en vinification

I. — VIN NATUREL ET VIN FABRIQUÉ.

La vulgarisation ne pose guère de problèmes aux vulgarisateurs, dans la mesure où la tâche de ces derniers se résout à faire connaître au public le pourquoi et le comment des quelques précautions élémentaires qui dans le cas du vin évitent à ce produit les gros accidents qui le rendent inconsommable et non marchand.

La tâche des vulgarisateurs devient infiniment plus délicate lorsque le préalable du vin sain et marchand étant assuré, les conseils à donner visent les objectifs essentiels et parfois difficilement conciliables que sont l'amélioration de la qualité, la diminution du prix de revient et la rentabilité des exploitations

On s'aperçoit alors à un niveau suffisamment élevé de la vul-

garisation, que cette dernière ne peut exister sans doctrine, pas plus que ne peut exister un édifice sans fondation.

Remarquons bien que la résolution de chaque problème n'est pas fatalement subordonnée à l'exploitation d'une seule et unique doctrine ; généralement plusieurs conceptions doctrinales sont valables, mais ce qu'il faut savoir, c'est que chacune forme un tout, comporte un ensemble cohérent de conceptions étroitement dépendantes les unes des autres, faisant appel à des disciplines intellectuelles très diverses, tellement diverses qu'un seul individu ne peut que difficilement à lui seul échafauder sa propre doctrine.

La doctrine est donc l'œuvre d'un groupe : encore faut-il éviter qu'il s'agisse d'un groupe d'intérêts trop particuliers.

Que pourrait répondre un seul économiste interrogé sur l'opportunité d'autoriser tel ou tel traitement de la vendange ou du vin ?

Quelles sortes de conseils susceptibles d'engager l'avenir d'une cave peut donner un technicien œnologue, ignorant ce que seront demain les conditions du marché, ignorant la conception que l'on se fait du vin en haut lieu. Comment par exemple pourrait-il savoir s'il faut encourager ou non la mise en bouteilles à la production ?

Que d'efforts inutiles, que d'argent perdu, faute d'une définition claire et précise, inscrite dans les faits et non pas seulement dans la loi, de ce que doit être le vin.

Les scientifiques ont la ressource de considérer le vin comme un substrat biologique particulièrement intéressant, offert aux travaux des spécialistes de la chimie biologique, de la chimie organique, de la chimie analytique, de la microbiologie, etc...

Le vulgarisateur ne peut voir en lui qu'une boisson livrée à la consommation à un prix qui conditionne la vie d'un grand nombre d'individus.

Les efforts des uns et des autres ne pourront se rencontrer que si chacun sait de quoi il parle.

Or, nous en sommes à un point où chacun fait du vin ce qui l'arrange : un poison, un remède, une boisson naturelle, une boisson fabriquée, un milieu de culture, une dilution alcoolique agrémentée au goût du client, etc...

Il serait temps de mettre un peu d'ordre dans tout cela, de rechercher une fois pour toute comment doit être interprétée la définition du vin.

Il est à la fois symptomatique et fâcheux de voir à l'heure actuelle des technologues contraints de juger de procédés technologiques par des arguments entièrement étrangers à la technologie ; il ne pourrait en être autrement !

En nous excusant de revenir une fois de plus à un thème déjà rabâché, disons que face à l'avenir deux conceptions s'affrontent, deux doctrines fondamentales, chacune conduisant à une technologie propre du vin :

La doctrine du vin fabriqué et celle du vin naturel.

Par concessions réciproques de leurs partisans respectifs, une sorte d'équilibre a pu, jusqu'à présent, s'établir entre ces deux doctrines, mais si l'on regarde les choses de près, on s'aperçoit qu'il en est ainsi aux dépens du progrès qui ne peut désormais intervenir efficacement que par un choix délibéré de l'une des deux voies offertes. Le maintien du *statu quo* actuel est concevable, mais déjà il constitue un obstacle évident au progrès, tout au moins au progrès technologique.

Le vin fabriqué.

Le vin fabriqué, c'est la boisson normalisée toujours semblable à elle-même, réclamée par un public éduqué par la publicité Ce vin là assimilable aux autres boissons fabriquées est défini par des normes analytiques et organoleptiques fixées à l'avance ; provenant d'une matière première de composition essentiellement variable, il serait logique que le technologue puisse disposer à son égard de toutes les possibilités de correction offertes aux autres boissons (mouillage, sucrage, désacidification chimique, sulfuricage, échange d'ions, etc...) à condition bien entendu qu'aucune de ces corrections ne puisse être nuisible à la santé.

Ne nous cachons pas qu'une telle conception peut faire courir les plus grands dangers à la viticulture, puisqu'un exemple récent nous a montré qu'un vin purement artificiel pouvait rencontrer l'agrément du consommateur moyen...

Les caves pourraient alors devenir de simples centres de ramassage élaborant ce que l'on pourrait appeler un « produit vinaire », produit de base transformé en vin commercial dans l'usine à vin, le coupage serait largement à la base des techniques utilisées. Que l'on ne s'y méprenne pas : il s'agit là d'une conception extrêmement logique du point de vue technologique. Seule

empêche actuellement de se lancer à fond dans cette voie, la législation vinicole et en premier lieu la définition du vin car, toute logique que soit son existence, il ne semble pas possible que l'on puisse appeler « vin » la boisson encore hypothétique que nous venons d'évoquer et à laquelle rêvent certains ; l'antériorité du terme revient incontestablement au produit dont il va être maintenant question.

Le vin naturel.

Cette conception du vin naturel fait de la définition du vin un dogme absolu. Le vin est dans ce cas défini non par sa composition, mais par le raisin qui en est la source, encore plus que la matière première.

Ce vin là a un état civil d'autant plus indiscutable *a priori* qu'il est géographiquement plus localisé.

La cave n'est donc plus alors un centre de ramassage, sa mission est au contraire de vendre si cela se peut sous sa propre étiquette, un vin consommable en l'état.

Les coupages qui dans le cas des vins fabriqués sont incontestablement un facteur de qualité, deviennent dans ce cas, quoique parfois techniquement nécessaires, un élément défavorable dans la mesure où ils élargissent l'aire de production et rendent plus vague l'état civil.

La concurrence de la boisson fabriquée, même si cette dernière ne porte pas le même nom, rend nécessaire, c'est un impératif absolu, le secours de la publicité, mais celle-ci a beau jeu, se référant à un produit sans équivoque, de s'appuyer entièrement sur ce caractère privilégié d'un produit naturel classé tout à fait à part dans la hiérarchie des boissons.

La technologie à la base d'un tel produit diffère entièrement par ses principes de la technologie que nous évoquions tout à l'heure ; c'est pourquoi il nous a semblé nécessaire, en regardant en face les données du problème, de lever cette équivoque permanente à laquelle nous nous heurtons à chaque instant.

Le but à atteindre dans ce second cas est maintenant bien clair. Il s'agit de produire un vin à commercialiser tel qu'il se trouve au terme des transformations biologiques subies par la vendange, les coupages ne pouvant normalement être envisagés qu'entre produits assez semblables de provenance voisine.

Voyons ce que peuvent être les bases de cette technologie que

nous pouvons maintenant appeler sans hésitation « œnologie ».

Les progrès à attendre reposant strictement sur la définition du vin, écartent les solutions faciles que sont les méthodes de correction chimique ; ces progrès reposent au premier chef sur l'exploitation des facteurs physiques capables d'orienter les transformations biologiques qui conduisent de la vendange au vin.

Ces facteurs physiques, ce sont essentiellement la température, la pression, les diverses radiations ; nous rangerons également parmi ces facteurs physiques d'une façon assez arbitraire, l'ensemble des procédés susceptibles de régler l'évolution du potentiel d'oxydo-réduction du vin.

De tous ces facteurs, sans doute le plus connu par les influences qu'il peut avoir, le plus maniable, le plus adaptable à la grande pratique est sans doute le facteur température.

(à suivre). G. MARTEAU.

Législation Viticole

MOUTS CONCENTRES DE RAISINS

EMPLOI EN VINIFICATION

L'emploi en vinification de moûts concentrés à plus de 10 % peut avoir lieu :

1° au vignoble, durant la période des vendanges fixée par arrêté préfectoral ;

2° au vignoble et chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie, pour l'édulcoration des vins blancs secs.

Les moûts concentrés utilisés en vinification ne peuvent avoir subi d'autre manipulation que celle consistant en l'addition d'anhydride sulfureux pur.

L'addition de moûts concentrés est faite sur la vendange, ou sur les moûts non encore fermentés ou en cours de fermentation.

L'enrichissement des vendanges ou des moûts par addition de moûts concentrés n'est réalisable que sur des produits normaux, ne présentant aucune anomalie de composition.

Dans les régions ou le sucrage est admis, les vendanges ayant fait l'objet, dans les conditions réglementaires d'une opération de sucrage en première cuvée, ne peuvent pas être additionnées de moûts concentrés. De même, les vins provenant de vendanges enrichies par addition de moûts concentrés, ne peuvent plus en cours de campagne être concentrés par le froid.

La déclaration de récolte doit énoncer la quantité totale de moût ou de vin produit par le viticulteur.

Les diverses manipulation ou opérations consistant : à concentrer des moûts, à enrichir des vendanges par addition de concentré, à réduite le volume de la récolte par le froid, font à l'occasion de chacune de ces opérations, l'objet de déclaration qui permettent la régularisation du compte de récolte du viticulteur.

Si l'opération de concentration, portant sur l'ensemble de la récolte, est opérée au fur et à mesure de la rentrée des vendanges dans la limite de 10 % *ou au-dessous de ce pourcentage*, le volume de récolte à déclarer par le viticulteur est celui obtenu après concentration. L'opération ainsi réalisée constitue une phase de la vinification. Il n'y a pas au cas particulier, addition de moûts concentrés à plus de 10 % à la vendange, mais traitement consistant à réduire, par une concentration à chaud à moins de 10 %, le volume de la vendange pour améliorer le degré des vins.

L'opération ainsi réalisé doit toutefois être déclarée par le viticulteur.

L'enrichissement des vendanges par addition de moûts concentrés à plus de 10 %, ne doit pas avoir pour effet de majorer de plus d'un cinquième la richesse initiale de la vendange ou du moût, ni excéder deux degrés d'alcool total, acquis ou en puissance.

P. A.

COMMUNIQUÉS

Ecole Régionale d'Agriculture de Marmilhat : *Centre d'Enseignement de culture mécanique.* — Le Centre assurera le fonctionnement de trois stages de chacun trois semaines qui ouvriront respectivement, le 10 juillet, le 31 juillet et le 28 août et d'un stage de deux mois qui débutera le 11 septembre.

Des bourses peuvent être accordées. Il est de plus prévu que pour la session de deux mois les stagiaires en situation de promotion sociale (âgés d'au moins 18 ans et pouvant justifier d'au moins trois ans de pratique

agricole) et ayant la qualité de salarié agricole peuvent bénéficier d'une véritable rémunération basée sur le salaire minimum garanti en agriculture.

Les inscriptions et les demandes de renseignements sont à adresser à l'Ecole Régionale d'Agriculture de Marmilhat, par Lempdes (Puy-de-Dôme). Tél. 03-27 à Clermont-Ferrand.

CORRESPONDANCE des ABONNÉS

GRELE. — Je possède une vigne d'Italia palissée sur fil de fer qui a été grêlée. A l'heure actuelle, elle a bien repoussé, mais il sort des quantités d'entre-cœurs, les quelques raisins qui survivent risquent de demeurer verts comme des poireaux par cet excès de végétation. Peut-on, sans risque d'insolation, les mettre à nu pourqu'ils se dorent le moment venu. J'hésite à le faire car une année j'ai voulu enlever les entre-cœurs sur une vigne d'Alphonse Lavallée et les raisins ont mal mûri.

L'an dernier, un de mes voisins à supprimé les entre-cœurs sur une vigne de Cardinal et il a eu les mêmes déboires. **Que me conseillez-vous ?**

Existe-t-il un ouvrage pratique et non théorique sur les culture des raisins de table. Beaucoup de personnes se plaignent d'un manque de documentation. Est-ce que l'Ecole d'Agriculture de Montpellier ne pourrait pas éditer quelque document simple, mais très étudié pour le plus grand profit des viticulteurs à raisins de table ? Cela nous changerait des conseils fantaisistes que nous prodiguent soit les marchands d'engrais, soit les marchands de fongicides.

C. à St-Pargoire (Hérault).

REPONSE. — L'effeuillage est nuisible à la maturation des fruits et du bois ; s'il y a des grappes sur les souches grêlées laissez les choses en l'état.

Il n'existe pas d'ouvrage valable sur le sujet qui vous intéresse, ni d'ailleurs sur beaucoup d'autres : à l'Ecole de Montpellier nous n'avons pas pour mission de faire de tels travaux qui sont du domaine de la vulgarisation.

Mais au *Progrès Agricole* comme à *l'Ecole de Montpellier* nous répondons volontiers aux questions que vous voudrez bien nous poser.

BULLETIN COMMERCIAL

Cours des Denrées agricoles

(EN NOUVEAUX FRANCS)

Dans l'ensemble le marché est toujours très calme. Les ventes restent difficiles. Néanmoins, les cours sont maintenus.

Céréales secondaires. — Pas d'affaire sur l'orge de mouture. L'O.N.I.C. a ralenti ses exportations. On côte : en orge de mouture avec réfactions inchangées. En orge de brasserie : pas de côte.

Avoine blanche-jaune : qualités courantes : Marne 23 ; Aisne 23,50 ; grise noire 24 ; Noire de Moyencourt 25,50, 26, 27.

Maïs : gros grains à la taxe ; les petits grains se vendent à la taxe plus une prime de 1 fr., 1 fr 50.

Graines fourragères. — Les premiers échantillons de trèfle incarnat apparaissent sur le marché. Qualités douteuses, en raison du gel tardif. On a coté aux 100 kilos : Trèfle violet choix 235 ; trèfle incarnat disponible actuellement 195, 210 ; luzerne : 300.

Sons et issues. — Les offres sont rares sur les gros sons et le remoulage. Son gros : 19, 19,50 ; son fin : 22,50 ; remoulages : 25, 26 ; demi-blanc : 29 ; blanc : 32, 33 ; farines basses : 37, 38.

Pailles et fourrages. — Marché particulièrement épuisé. On a coté : en paille de blé : région du Nord 60 à 67 ; Pas-de-Calais 58 à 60 ; Marne et Aube 64 à 65 ; sud de Seine-et-Oise. Loiret, Gatinais 62 à 63 ; Indre et Cher 62 à 63.

Paille d'avoine : région du Nord 44 à 47 ; Marne, Aube 53 ; sud de la Seine-et-Oise, Loiret 50 ; Indre et Cher 51.

Paille d'orge : Nord 42 à 45 ; Marne et Aube 53 ; Loiret 52 à 53 ; Indre et Cher 55 à 56.

Fourrages. — Luzerne région parisienne 100 à 110 ; Crau 150.

Tourteaux. — Lin déshuilé 32,50 à 36.

Légumes secs. — Peu de changements dans les cours. On cote aux 100 kilos sur wagons départ : pois ronds verts du Nord 47 ; poids cassés 73 ; lentilles vertes de Beauce 85 à 100 ; lentilles vertes du Puy 135 en vrac ; Haricots Princesses verts 90 à 100 ; Flageolets verts de Beauce 170 à 180 ; Flageolets blancs de Beauce 110 ; Plats du Languedoc 90 ; Lingots de Vendée 115 ; Lingots du Nord 115 ; Flageolets blancs du Nord 110 à 115.

Pommes de terre. — Marché très sensible. Offres moins nombreuses néanmoins cours très réguliers. On a coté, sur la nouvelle récolte : Bretagne 10,50 à 11 ; Saint-Malo 11 à 12 ; Midi, Perpignan, Chateaurenard, Hyères 15 à 16 ; Landes 15 ; Belles de Fontenay 15 ; Bretagne 22 à 23 ; départ Sarthe 25 ; Loiret 25 ; région parisienne : Bintjes 12 à 12,50.

Perspectives du Marché de la Viande

Gros bovins. — Le relèvement de 5 centimes des tarifs de la S.I.B.V. n'a eu aucune influence favorable sur le marché.

Le temps sec, les nouveaux départs en vacances, incitent les acheteurs à la prudence. Vente lente. Baisse de 10 centimes par kilo net sur les sujets extra. On a coté au kilo vif : Bœufs extra 2,65 à 2,90 ; génisses et vaches 2,50 à 2,65 ; taureaux, génisses 2,20 à 2,40. En première qualité vaches et bœufs 2,50 à 2,25 ; taureaux 2 à 2,10. Troisième qualité : bœufs moyens 2,85 à 1,95 ; vaches 1,85 à 1,95 ; génisses et taureaux 1,85 à 1,90. Quatrième qualité 1,45 à 1,75.

Veaux. — Transactions facilitées par le peu d'arrivages. Petites reprise de 10 centimes par kilo net sur tous les bons animaux. Veaux blancs : au kilo vif 4,50 à 4,50 ; veaux extra 3,20 à 4,10 ; première qualité 3 à 3,45, deuxième qualité 2 à 2,75 ; troisième qualité 2,10 à 2,25 ; quatrième qualité 1,80 à 2,10.

Moutons. — Arrivages modérés. Plus value de 10 à 20 centimes. On a coté : en agneaux blancs 14 à 18 kg. 3, 20 à 3,60 ; agneaux gris 3,20 à 3,50 ; première qualité moutons 2,70 à 3 ; brebis 1,90 à 2,35 ; deuxième qua-

lité : moutons 2,20 à 2,55 ; brebis 1,30 à 1,65 ; troisième qualité brebis 0,80.

Porcs. — Non satisfaisants. Prix fermes sur toutes les catégories. Ventes moyennes pour les truies. On a coté : porcs maigres 2.90 à 3 ; porcs 90-100 kilo 2,80 à 2,85 ; porcs gras et lourds 2,50 à 2,70 ; porcs de moin de 80 kilos 2,10 à 2,50 ; Truies 2.10 à 2,50 ; Verrats 0,70 à 1,10 (le tout au kilo vif).

Marché aux Chevaux

Offres beaucoup moins chargées. Au kilo vif : première qualité 2,35 ; deuxième qualité 1,80 à 2,10 ; troisième qualité 1,20.

MARCHE DES ENGRAIS

Au cours du mois de mai dernier, les expéditions de scories Thomas sur le marché intérieur se sont élevées à *188.718 tonnes.*

Ce tonnage porte à 411.624 tonnes les quantités livrées sur les deux premiers mois de la campagne en cours, soit en nette avance sur les mois correspondants de 1960-61.

Marché des Vins

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (10) pas de cote. — Lézignan Corbières, pas de cote. — Narbonne, pas de cote.

Gard. — Nîmes (10) pas de cotation.

Hérault. — Béziers (7) pas de cotation. — Montpellier (11) 9 à 9o5 : 4,95 ; 10o : 4,90 à 4,80 ; 11o : 4.70 à 4,65 : 12o 4,75 à 4,60 ; C. S. 10o : 4,85. — Sète (5) vins de pays 1960 : 9 à 10o, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (8) pas de cote.

Var. — Brignoles (8) vins rouges 10o5 à 12o : 5. Côtes de Provence rouges 12 à 13o : 5.80 à 6.

ALGERIE. — *Alger* (7) récolte 1960 : V.C.C. rouges 11 à 11o5 : 5,50 à 5,70 ; 12 à 12o5 : 5,30 à 5,50 ; rosés 12o : 7 à 5,40 ; blancs de blancs, 12 à 12o5 : 5,40 à 5,35. V.D.Q.S. rouges 13o1 : 5,15 à 5,20 ; 13o8 : 5,25.

Oran (7) vin libres rouges et rosés : 5,60 à 5,70.

Mostaganem (7) vins libres rouges 5,60 à 5,70 ; rosés : 5,60 à 5,75.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 2 AU 8 JUILLET 1961

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie	temp		pluie
	max	min	mm	max	min	mm	max	min	mm	max	min	mm	max	min	mm	max	min	mm	max	min	mm
ANGERS	35	17		32	18		27	10		22	8		22	8		23	11		26	10	
COGNAC	34	18		27	17		29	18		26	12		24	12		25	12		26	12	
BORDEAUX	32	18		25	16		29	18		26	12		24	11		26	11		27	11	
TOURS	34	19		33	17		27	12		22	8		22	8		23	10		26	11	
CLERMONT FER	31	16	P	32	17		29	15		26	11		21	8		22	7		22	7	
TOULOUSE	32	18		32	17		28	18		26	15		25	12		26	11		28	12	
PERPIGNAN	31	19		33	21		33	23		31	19		29	19		31	16		29	20	
MONTPELLIER	28	16		30	17		30	21		33	16		30	14		28	13		28	16	
REIMS	2	13		33	16		23	13		21	8	P	20	9		21	6		23	9	
STRASBOURG	30	19		32	15		31	16		24	9	P	19	7		19	5		22	8	
DIJON	32	17		33	18		32	16		25	10		22	11		21	11		24	10	
NICE	27	21		28	22		28	21		27	21		27	20		27	19		26	18	
AJACCIO	29	15		29	16		29	15		28	16		27	17		27	19		28	17	

SEMAINE DU 25 JUIN AU 1 JUILLET 1961

ANGERS	29	15		33	18	3	22	14	P	21	8	P	24	10		28	12		34	17	
COGNAC	32	21		34	17	8	23	15	P	24	13	P	25	13		31	17		34	20	
BORDEAUX	33	20		32	17	17	23	16	1	23	11	P	26	13		30	18		34	19	
TOURS	30	16		32	18	4	25	14	P	21	9		23	12		29	14		34	19	
CLERMONT-FER	33	20		32	19	P	27	14	56	22	15	8	22	9		28	16		30	16	
TOULOUSE	30	19		31	17	P	26	16	30	22	14	P	26	14		30	14		32	19	
PERPIGNAN	28	17		28	21		27	19	14	28	19	P	29	17		28	17		29	16	
MONTPELLIER	27	15		27	18		26	17	34	28	16		29	16		28	15		29	16	
REIMS	29	11		31	14		25	15	8	19	6		22	9		26	10		31	13	
STRASBOURG	29	12		30	15	P	28	18	2	23	10		22	9		25	12		29	14	
DIJON	30	18		30	16	13	28	16	9	21	11		23	12		27	13		31	17	
NICE	26	19		26	20		26	18	P	25	19		26	20		27	21		26	20	
AJACCIO	27	16		28	17		32	18	P	32	17		27	15		29	16		27	16	

Les Engrais **PEC**

vous permettent de résoudre

tous les problèmes de fumure

PEC

Rapidité d'action

Présentation parfaite

Équilibre adapté aux diverses fumures.

...et la garantie des POTASSES d'ALSACE

POTASSES D'ALSACE — 1 bis, rue de Verdun - MONTPELLIER

Librairie Italienne recherche collection de notre Revue de 1884 à 1956. Faire offre au bureau du Journal qui mettra en relation.

AUTOMOBILISTES !

N'HÉSITEZ PAS à CONSULTER

MONTPELLIER - ACCESSOIRES

7, Avenue G.-Clemenceau — MONTPELLIER

qui vous offre **UN GRAND CHOIX**
aux **MEILLEURS PRIX**

GALERIES PORTE-BAGAGES
HOUSSES intérieures et extérieures — BATTERIES
CHARGEURS d'accus — PLAQUES d'immatriculation
BOITE de SECOURS (éclair.)
ANTIBROUILLARD et AMORTISSEURS

Viticulteurs,

Contre tout dépérissement de vignes même en terrain salé, sans analyses, sans produits chimiques, sans engrais.

Ecrire : **LABOURDETTE Arsène,** 73, rue Taitbout - PARIS 9e

PREVENEZ ET COMBATTEZ
le MILDIOU
par des **POUDRAGES A SEC**
au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**
12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure
Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE (6me)
Téléphone : 33-32-39

DÉTRUISEZ LES ENNEMIS DE VOTRE VIGNE

VERS DE LA GRAPPE - ALTISE
VER GRIS - CIGARIER...

...AVEC

Gesarol

C'est un produit **FLY-TOX**

*

FLY-TOX veille sur vos cultures

Société "LE FLY-TOX" - B. P. 51 - Gennevilliers (Seine)

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. { à COURT TERME / à MOYEN TERME / à LONG TERME

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux :
AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

VITICULTEURS !

Pour Améliorer / Conserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits de **MANTE & Cie,** et **FRANCE-CITRIQUE**

195, Avenue de la Madrague-de-Montredon, MARSEILLE (VIII^me^)

Tél. 77-68-70 -- Télex 41-860 ETNAM MARSL

POMMIERS - PÊCHERS

AMÉRICAINS

CYPRES

●

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél. : 81.0934 AVIGNON

REVÊTEMENT TECHNIQUE
DE L'INDUSTRIE VINICOLE

PLEXILAC

Protège les Vins

PLEXILAC MONTPELLIER

SOCIETE MERIDIONALE DE LAQUAGE
Chemin des Barques — MONTPELLIER

Engrais Azotés

vigueur

rendement

qualité

Documents techniques gratuits au :

Syndicat Professionnel de l'Industrie

des Engrais Azotés

6, boul. de l'Observatoire, MONTPELLIER - Tél. 72 30-12

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Gérant de la publication : C. BOULANGER. Imprimerie P. DEHAN — Montpellier

Avant de partir en vacances...

Savez-vous que si vous devez vous rendre dans une localité desservie au départ d'une gare S. N. C. F. par un Service Routier Officiel de correspondance, vous pouvez vous munir à votre gare de départ de billets directs « Fer-Autocar » ?

Ces billets facilitent votre voyage car ils permettent :

— de louer, sous certaines conditions, vos places dans les cars,
— de faire enregistrer directement vos bagages pour leur destination définitive, en vous libérant du souci de leur transbordement à la gare de contact avec le Service Routier.

Désirez-vous faire des excursions ou du tourisme ?

La S. N. C. F. vous offre un programme choisi et très étudié de circuits touristiques pour lesquels elle vous délivrera également des billes combinés « Fer-Autocar », et notamment des « forfaits hôteliers » pour la Route des GRANDES ALPES.

Ces facilités vous seront accordées, compte tenu des réductions auxquelles vous pouvez prétendre d'autre part sur les parcours ferroviaires (billets de famille, de congé annuel, etc...).

Enfin avec un billet de famille, un billet touristique, ou un billet populaire, vous avez droit à 10 % de réduction sur les Autocars de tourisme de la S. N. C. F.

Renseignez-vous dans les gares.

Planches en couleurs

— • —

Les planches en couleurs éditées par *LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE* peuvent être obtenues sur demande adressée au Bureau du Journal, 1 *bis*, rue de Verdun, MONTPELLIER, moyennant le versement au C.C.P. 786 Montpellier de 1,20 NF l'unité pour envoi franco. Conditions particulières pour des commandes groupées.

Végétation protégée, grappes saines par:

Ekatox, Miltox, Thiovit

Produits Sandoz SA.
Paris 8e
6, Rue de Penthièvre

SANDOZ

M. P. BERGIER, assistant technique

1, Impasse du Parc-d'Assas, MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 72 98-13

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

SULFITAGE et LEVURAGE

sont les deux seules opérations permettant

une **VINIFICATION RATIONNELLE**

SEULES elles donnent

la SECURITE

pour la tenue ultérieure des vins

l'INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN

les pratique sur

650 Caves Coopératives

LABORATOIRES :

MONTPELLIER - 18, Avenue F.-Mistral, Tél 72 47-20
BÉZIERS - 14, Place Jean-Jaurès, Tél. 28 43-31
NIMES - 1, Place Duguesclin, Tél. 67 56-09
CARCASSONNE - 32, Rue Aimé-Ramon, Tél. 16-50
NARBONNE - 21, Quai de Lorraine, Tél. 8-39
CAUNES-MINERVOIS, Tél. 9
PERPIGNAN - 43, Rue Grande La réal, Tél. 34 65-18
AIX-EN-PROVENCE - 3 bis, Rue de la République.
BRIGNOLES - Boulevard Raynouard. Tél. 208
VALLON - Ardêche - Tél. 81

contre
mildiou
et
oïdium

CUPROSAN + SOFRIL

le mélange idéal

PECHINEY PROGIL

B. P. 74 LYON - TERREAUX

AGENCE RHODANIENNE / ARGENSON